

SKRIPSI

KANDUNGAN PROTEIN SERTA DERAJAT KEASAMAN (pH) HASIL PROSES KOMBINASI AMONIASI DAN FERMENTASI DENGAN PROBIOTIK PADA JERAMI PADI

MILIK
PERPUSTAKAAN
UNIVERSITAS AIRLANGGA
SURABAYA



Oleh :

SOVIA ANGGRAINI

NGANJUK - JAWA TIMUR

**FAKULTAS KEDOKTERAN HEWAN
UNIVERSITAS AIRLANGGA
SURABAYA
2002**

**KANDUNGAN PROTEIN SERTA DERAJAT KEASAMAN
(pH) HASIL PROSES KOMBINASI AMONIASI DAN
FERMENTASI DENGAN PROBIOTIK
PADA JERAMI PADI**

Skripsi sebagai salah satu syarat untuk memperoleh gelar

Sarjana Kedokteran Hewan

Pada

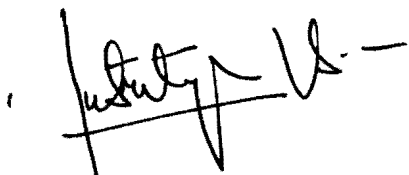
Fakultas Kedokteran Hewan, Universitas Airlangga

Oleh:

SOVIA ANGGRAINI
069712410

Menyetujui,

Komisi Pembimbing,



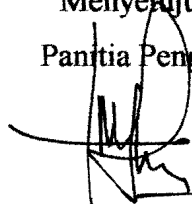
Prof. Dr. Ir. Hj. Kusriningrum, M. S.
Pembimbing I



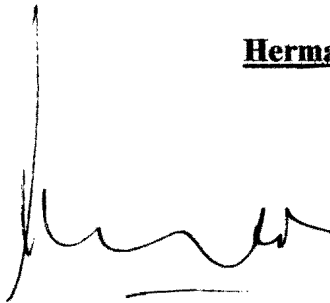
Tri Nurhajati, M. S., Drh
Pembimbing II

Setelah mempelajari dan menguji dengan sungguh-sungguh, kami berpendapat bahwa tulisan ini baik ruang lingkup maupun kualitasnya dapat diajukan sebagai skripsi untuk memperoleh gelar **SARJANA KEDOKTERAN HEWAN**

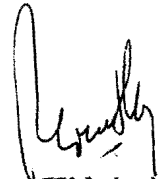
Menyetujui,
Panitia Penguji



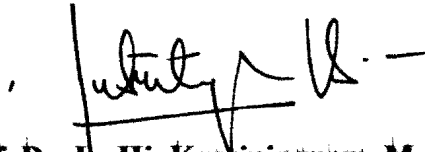
Herman Setyono, M.S., Drh
Ketua



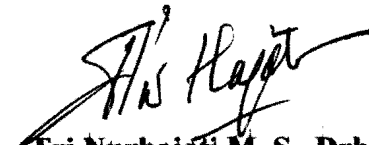
Prof. Dr. Mustahdi S., M. Sc.
Sekretaris



Nove Hidajati, M.Kes., Drh
Anggota

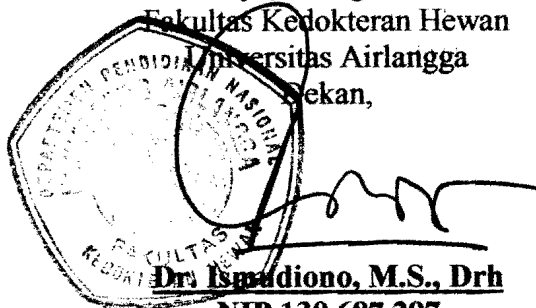


Prof. Dr. Ir. Hj. Kusningrum, M. S.
Anggota



Tri Nurhajati, M. S., Drh
Anggota

Surabaya, 14 Agustus 2002
Fakultas Kedokteran Hewan
Universitas Airlangga
Pekan,



Dr. Ismadiono, M.S., Drh
NIP 130 687 297

**KANDUNGAN PROTEIN SERTA DERAJAT KEASAMAN
(pH) HASIL PROSES KOMBINASI AMONIASI
DAN FERMENTASI DENGAN PROBIOTIK
PADA JERAMI PADI**

Sovia Anggraini

ABSTRAK

Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui adanya interaksi antara amoniasi dan fermentasi jerami padi terhadap peningkatan kandungan protein, penurunan derajat keasaman (pH) membandingkan hasil yang lebih baik antara proses kombinasi amoniasi dan fermentasi yang dilakukan secara langsung dan tidak langsung ditinjau dari peningkatan kandungan protein dan penurunan pH.

Penelitian pendahuluan dilaksanakan dengan tujuan untuk mengetahui perubahan sifat organoleptis dari jerami yang diperlakukan terutama perubahan pH sehingga dengan demikian dapat diketahui lama waktu amoniasi dan fermentasi yang baik sebagai pedoman dalam penelitian inti. Setelah diketahui lama waktu terbaik dalam perubahan sifat organoleptis jerami padi kemudian dilanjutkan penelitian tahap kedua yaitu jerami padi sebanyak 2700 gram dibagi secara acak menjadi 54 bagian masing-masing dengan berat 50 gram. Sebanyak 27 bagian akan diamoniasi dan difermentasi secara langsung selama 15 hari sedangkan 27 bagian akan diamoniasi selama 10 hari kemudian dilanjutkan fermentasi selama 5 hari. Perlakuan amoniasi meliputi persentase dosis $U_0(0\%)$, $U_1(1,5\%)$ dan $U_2(3\%)$, perlakuan fermentasi meliputi persentase dosis probiotik $P_0(0\%)$, $P_1(3\%)$ dan $P_2(6\%)$. Tiap perlakuan diberi tetes sebanyak 2,5%. Rancangan percobaan yang digunakan adalah Rancangan Acak Lengkap (RAL) pola faktorial dengan tiga ulangan ($3 \times 3 \times 3$). Data hasil penelitian dianalisis dengan Sidik Ragam dan dilanjutkan dengan uji Beda Nyata Jujur (BNJ) 5%. Hasil pengamatan kedua cara dibandingkan dengan uji t (t Test).

Hasil penelitian menunjukkan adanya interaksi antara amoniasi dan fermentasi terhadap peningkatan kandungan protein baik kombinasi secara langsung maupun tidak langsung. Penurunan pH secara langsung memberikan hasil yang sama kecuali pada U_0 , secara tidak langsung menunjukkan interaksi antara amoniasi dan fermentasi terhadap penurunan pH. Kedua cara tersebut tidak berbeda dalam hal peningkatan kandungan protein dan penurunan pH.